

节气里的鹰城

夏至吃碗捞面条

◇ 梁永刚

鹰城民间，冬至饺子夏至面的习俗世代相传，是温暖人心的舌尖记忆，也是饮食文化的千年传承。

吾乡农人喜食面条，夏天尤爱吃捞面条，就连娃娃姐姐传唱的儿歌里都这样说：“夏至节，赶圆转。问小孩，吃啥饭。捞面条，推点蒜，呼噜呼噜吃三碗。”

小麦是平顶山地区的主粮，面食是一日三餐的主角。夏至时节，新麦登场，各家各户粮缸面盆里，都有新磨的白面。吾乡讲究“宁穷一年，不穷一节”，夏至中午，都要用新面和面、手工擀面，吃碗捞面条，这是喜庆五谷丰登的最好方式，也是祈求幸福祥和的美好愿景。

夏至之前，吃捞面条，通常不过水。夏至这一天，是条分界线，下锅煮熟的面条和配菜，为了去除黏性，降暑纳凉，要用箴篱或筷子，捞到凉水盆里拔一下。如果拔一遍，还冒热气，则要重新捞到另一盆凉水里，再拔一遍，直到面变凉，方才捞到碗里。“拔”是平顶山方言，即放入凉水里冷却。一大锅面条和配菜，捞过来，再捞过去，辗转迁徙于锅、盆、碗之间，从滚烫到冰凉，经历了冰火两重天，故而乡人称之为捞面条。天热胃口差，捞面条过水吃，能增加面条的劲道，还能降温消暑除心头燥热，且这种传统吃法也完全符合“忌食过烫食物”的现代饮食观点。

夏至中午，吃碗捞面条，就算没有肉臊子，只浇些十香蒜汁儿，吃起来也是醇香美味。老辈人也把夏至面叫作伏面，已经超越了食物的本身意义，满满都是仪式感，吃上一碗降温解暑的捞面条，既满足了一家老少的饮食需求，也向大小孩发出温馨提示：从这一天开始，一年当中最热的三伏天就到了。从此往后，过水捞面条正式成为晌午饭的首选。

老辈人常说，小麦杆，两头尖，人来到你当先。早些年，小麦产量低，麦子面自然珍贵，乡人谓之白面、好面，其他杂粮磨成的面，统称黑面或杂面。物质匮乏年代，农家招待客人，吃碗捞面条，往往要准备两种不同颜色的面条：一种是纯小麦面条，白生生；一种是麦面里掺了红薯面的杂面条，黑黢黢。两碗面条端上桌，上面都浇有蒜汁和臊子，只不过主人那一碗，臊子下面是黑面条，而客人碗里是清一色的



白面条。

主人心知肚明，却不说透，陪客人坐桌吃饭，要受些委屈，不能像客人那样，用筷子把面和菜搅拌均匀后再吃，只能把筷子扎到碗底，从下面一点点掏着吃，至于用来遮羞挡丑的臊子，要留到最后吃，才不会让客人看出破绽。

老日子里的村庄，没有轧面条机，想吃面条，只有一个法儿，即用擀面杖手工擀，俗称手擀面。夏至吃碗捞面条，不是件容易事，一家七八口子人，光擀面条这一项，就让人累得够呛。旧时乡间，普遍都是“男主外，女主内”，厨艺高低是衡量媳妇和拙妇的重要标准，大姑娘小媳妇，整天围着锅台转，好赖能做几样饭，擀面条更是人人皆会的基本功和必修课。

用纯麦面擀出来的面条，劲道柔韧，下锅不烂。在麦面里掺些绿豆面、黄豆面，这叫杂面条，优点是吃着筋丝，还有豆香味。缺点是和出来的面太硬，不好擀，乡间有“杂面条，硬硬硬，累倒媳妇使死婆”的戏谑说法。

想要擀好面，家什儿须趁手，除了四条腿的案板宽大牢稳、二尺长的擀杖硬实光滑、沉腾腾的菜刀刃薄锋利，还要有一个大号的面盆。旧时吾乡，和面都用梁洼窑上烧制的粗瓷盆，瓷质较粗，釉透明度低，素面朝天地，没啥装饰，口大壁光，结实耐用。

民间有句饮食谚语，叫软面饺子硬

面汤。这里的汤是汤饼的简称，即煮熟的面食。早期的汤饼是片状，后来成为条状，也就是今天的面条。吃捞面条，面要和硬。盐为面之骨，和面时少加些盐，面团才有筋骨。和面的水也有讲究，冬天用温水，夏季用凉水。和面讲究“三光”，即盆光、手光、面光，手和盆不粘面，面团表面净光，才算和成。面和好后，找来平日蒸馍用的笼布，浸湿拧干，盖在面上，谓之饧面。

面饧好后，开始擀面条，拽下一块面团，拍扁，卷在擀面杖上，用力推擀。面饼由小变大，由厚变薄，擀得又大又圆、又薄又透，几乎铺满案板，薄如一张纸，圆似一轮月。

厚薄均匀的面饼擀成后，撒上一层面醪，从两边往中间对折，折成多层长条，右手握着菜刀，左手微微弯曲，食指压在面饼上，刀口抵在指甲前，手指往后一点一点退，菜刀往前快速切着走，想吃捞面条切宽，想吃汤面条切窄，想吃蒸面条切细，无论长短粗细，全凭自己心意。

巧妇切面，利索标准。利索就是一刀到底，一气切完，面条不粘不连，粗细均匀；标准就是进刀距离掌控得好，切出来的面条，宽窄一致，长短整齐。

面条切好，抓在手中，抖撒一下，摊晾在秫秫茬儿扎的锅筛上，撒上面醪，防止粘连。

水滚下面条，将熟未熟时，放入玉

米菜。滚几滚，捞出来，过凉水。

捞到碗里，没浇蒜汁儿，也没有搅拌的面条，叫白面条，放久了，会黏成一团，俗称“坨住了”。浇面条的料汁，吾乡叫调和儿，掐点十香叶，剥些蒜瓣，抓把细盐，放入蒜臼，推成糊糊，掺些水醋，淋上香油，搅拌均匀而成。

调和儿中，有诸多调味品，大蒜是老大，也是灵魂，故而吾乡又把捞面条叫蒜面条，把调和儿也叫蒜汁。推蒜汁这个活儿，多由娃娃姐姐干，乐滋滋抱个蒜臼，随便找个凉荫一坐，手里握着蒜锤儿，越推越起劲。有些孩子细心，一只手推着，另一只手还护着蒜臼口，不让蒜瓣飞溅出来。

吾乡日常饮食，偏重于咸香口味，吃捞面条，不能少了芝麻盐这个标配。芝麻盐不是芝麻和盐的简单组合，而是把生芝麻放到铁锅里，用小火慢慢焙熟，再用小擀杖用力擀碎，加入细盐，才成就了芝麻盐这个老少皆宜的调味小吃。

吃捞面条，除了蒜汁、芝麻盐，往往还有配菜。配菜可以是时令调味蔬菜，也可以只是单纯增加口感，譬如黄瓜丝、茼蒿段、荆芥叶、绿豆芽。门前屋后，开辟有小菜园的人家，摘几根脆生生的黄瓜，切成细溜溜的丝，再拍上一把鲜嫩嫩的荆芥叶，放到面条上，当配菜佐餐，开胃口，增滋味。

早年间，家境殷实的人家吃捞面，还配有荤素两种臊子，素臊子浇出来的称“素捞面”，夏日最爽口的是番茄炒鸡蛋、番茄炒豆角，色彩搭配好看，酸酸香香好吃。荤臊子也叫肉臊子，浇出来的面条叫“肉捞面”，以三丁捞面最为有名，即红萝卜丁、白萝卜丁、猪肉丁做成的肉臊子，色香味俱全，自然更好吃。用作臊子的菜，无论有肉没肉，都要切小些，炒熟之后，汤汁要充盈，这样浇到面条里，汁水才会渗进去，吃着更入味。

吾乡吃完捞面条，习惯喝碗面条汤，这叫原汤化原食，是老一辈传下来的食疗养生秘诀。吃饺子亦是如此，最后喝碗饺子汤。原汤化原食的化，即消化、运化。捞面条没有汤水，比较干，吃到肚里，不易消化，喝碗面条汤，有利于肠胃蠕动，帮助食物消化，这些事关日常饮食的养生道理，都是庄稼人摸索出来的有用东西。

魅力鹰城 汝瓷之源

顶天立地三足洗

◇ 彭志彦



资料图

人间瓷话

汝窑三足洗，又名三足盘，现珍藏于北京故宫博物院，足高3.6厘米，口径18.3厘米，足距16.7厘米，属官窑陈设用瓷，传世品仅一件，无法估价。2002年3月30日，国家邮政局发行的《中国陶瓷——汝窑瓷器》邮票，选中的三件经典中就有它。

汝窑三足洗造型简洁雅致，制作严格规矩，一丝不苟，其口底清楚利落，口外有一道绕一周的弦纹，里外施釉，色略淡，开有冰裂片，釉色光泽莹润，显示出汝窑瓷的特殊魅力。这种素雅、清逸的色感，是宋哲宗当年“弃定用汝”的主要缘由之一，亦是当时上流社会的时尚和统治者审美情趣的反映。由于此器物形神兼备，烧制精美，备受历代帝王的喜爱。清代乾隆皇帝

题诗于器底，赞曰：“紫土陶成铁足三，寓言得一此中函。易辞本契退藏理，宋诏胡夸切事谈。”

洗上部的洗原是盛弃水之用的。《易经·系辞》里却说：“圣人以此洗心，退藏于密……”这说明洗不仅可以作用具，刷笔、洗手脸，而且可以洗心。君子如有过失，立即悔过自新，使高尚的品德深藏不露。君子洗心，退藏于密，故有上部其圆洗也。

洗下部弯曲的三足，值得重点关注。三生万物，三柱擎天、三阳开泰、三足鼎立……汝窑洗的“三足”寓了儒之深邃、佛之超然、道之宁静、禅之淡然。三足鼎立，支撑着浑圆规则的圆洗，其形象蕴涵着传统文化的精义。

从立地顶天的三足，到洗心浴德的圆洗，彰显着汝窑瓷艺术形式的经典之美，更蕴藏着传统文化的深邃之美。

人物名片

彭志彦，作家，长期从事汝瓷文化研究与汝瓷题材的文学创作，出版有《乾隆御题汝瓷诗赏析》《汝窑经典故事集》等专著，散文《瓷乡听瓷》获全国第二届“古风杯”散文大赛二等奖并被《散文选刊》转载。

图片由作者提供



鹰城文史故事绘

· 地名故事 ·

汝水扬波聚碧海

◇ 张振营

平顶山市区北部有一条逶迤宽阔的清流，它就是汝河。

汝河在伏牛山嵩岳的高山峡谷中诞生，一路曲折迂回，接纳涧水溪流，经汝阳，进入平顶山市域的汝州市、郟县、宝丰县，入许昌市襄城县丁营乡汇入沙河。平顶山境内长250公里，流域面积6080平方公里。

为与河南南部的南汝河区别，一般称其为“北汝河”。北汝河历史悠久，为古汝水上游演变而来。古代的汝河只有一条，发源于今嵩县车村，经今河南汝阳、汝州、郟县、宝丰、襄城、舞阳、西平、遂平、上蔡、汝南、平舆、新蔡，到安徽省阜南县西南入淮。汝河历史上曾经三易河道，在元代至元年(公元1335年)因其泛滥于舞阳分流，将上段及支流澧、澧等水改道入颍河，下段改源头为泌阳的颍水，从此分为南、北两条汝河，再无牵涉手。

在古时代，汝水有千里之长，“过郡四，行千三百四十里”。《汉书地理志》中的汝河是一条气势磅礴的大河。据中国科学院科学家通过卫星遥感影像分析及实地考察，依据地理学界“河源唯远”的原则，确定北汝河的源头为嵩县车村镇境内的东沙沟，也是淮河的最上游。

“汝”字按《说文》的解释，即专指汝河。先有河，再依河造字，这条河原来叫水河，后来才加上水旁，为汝河。古文字中“汝”与“女”通用。汝河曾是女娲所居之地，汝河即因女娲得名。

汝河在汝州、郟县段地势开阔，流速变缓，河道变宽，古称“汝海”。“汝海”两岸，山川秀丽，自古为物产丰茂的沃野，因此孕育了生机勃勃的古代文明。汝州、郟县、宝丰发现的众多古文明遗址，都在汝河及其支流沿岸。1978年出土于临汝县(今汝州市)陶村的彩陶缸，上面的鹳鱼石斧图，是迄今中国发现最早、面积最大的一幅陶画。它是仰韶文化时期的产物，距今已有6000年左右的历史，2003年被国务院确定为64件不可出国展出的珍贵文物之首。汝窑系我国

五大名窑之一，由于它传世器极少，故其价值连城。宝丰清凉寺汝官窑的发现使考古界汝官窑遗址之谜的悬念得以了结，2001年被公布为全国重点文物保护单位。仪狄和杜康是酒的发明者，仪狄酿酒于“汝海之南，应邑之野”，杜康酿酒在汝阳或伊川，都在汝河岸边。

考古发现，早在百万年前，我们的远古先民就在汝水流域繁衍生息，汝水流域是华夏文明的重要发祥地，包含有裴李岗文化、仰韶文化、龙山文化、夏商周文化、楚文化等。

古汝水是一条文明之河，文化之河。曲剧、汝帖是汝州的艺术瑰宝，大铜器是郟县的文化遗存，而赵庄魔术这种古老的传统民间艺术是宝丰的一大文化奇观。

汝河流域，还为历史上的王侯将相提供了政治舞台。楚庄王在汝河岸边击败了晋郑联军；曹操在汝河岸边击败了曹操田畴并指挥了襄樊战役；岳飞、牛皋等将领曾在汝河抗金；李自成在郟县、宝丰、汝州的战斗消灭了明军主力，为明朝灭亡敲响了丧钟；刘邦的谋士张良、东汉“云台二十八将”之冯异、臧宫、姚期、傅俊等就出生在汝河两岸。

“遵彼汝坟，伐其条枚。未见君子，惄如调饥。”这是《诗经·国风》中《周南·汝坟》中的诗句。汝是汝水，坟是堤岸，《汝坟》是最早歌颂汝水的诗。人们逐水而居，于是山明水秀的汝河流域就成了一方富有诗意的热土。李白《送张秀才从军》写道：“长策扫河洛，宁亲归汝坟。”孟浩然《行至汝坟寄卢征君》写道：“行乏憩予驾，依然见汝坟。”诗人孟郊《汝州陆中丞席喜张从事至同赋十韵》写道：“汝水无浊波，汝山饶奇石。大贤为此郡，佳士来如积。”宋代苏轼《送欧阳主簿赴官韦城四首》写道：“江湖咫尺吾将老，汝颍东流子却西。”“白马津头春水来，白鱼犹喜似淮河。”……

如今，汝河已成生态河，堤外绿浪簇簇，堤内碧波荡漾，重现“汝海”景观，引水入城，入村的水系连通工程清水绿岸、鱼翔浅底的水美乡村图在汝河两岸徐徐展开……

黄峻岭先生及其经典之作《卖箩筐》

◇ 王文一

黄峻岭(1924年10月12日至2012年9月7日)，郟县城关西大街人，河南省戏剧家协会理事、中国戏剧家协会会员，曾创作河南越调《卖箩筐》剧本。

他幼年家境贫寒，小学毕业时，正值全面抗战爆发，举家迁移到郟县北部山区的安良镇小台村。为生活计，他在家拾粪、打柴，给本村富户放牧牛羊。1939年就读于许昌慈幼院中学，在校学习期间受地下党员王育青老师影响，参加学校儿童话剧团，并在许昌三星舞台、许昌专区礼堂演出了《铁路工人》《人与傀儡》《班里生》等抗日进步剧目以及抗战歌曲，宣传和激励了民众的抗日决心。1943年，初中毕业后到鲁山县保育院任生活老师兼教军体和音乐课程。1944年春，日寇进犯中原，他随保育院西迁千里之外西部山区。日本投降后，保育院迁至开封朱仙镇。1946年秋，郭中敏院长介绍黄峻岭先生到许昌培德中学继续读书。1948年许昌解放，他回到家乡务农。

中华人民共和国成立后，黄峻岭先生参加了县教师训练班学习，后被分配到白庙完小任教导主任，除做好教学和新课宣传外，还兼宣传。其间，为配合抗美援朝和新婚夫妇的宣传，他积极组织师生排练歌剧《小桥边的战斗》《小二黑结婚》等剧目，同时还在校内外教唱《雄赳赳气昂昂》《中朝人民抗美胜利之歌》《反对美帝使用细菌战》等歌曲。

1958年11月，他被抽调创作编写黄道乡工业发展前景的曲艺材料快板书。1961年，被调入郟县豫剧团任编剧，专职进行剧本创作。其间，他不断学习戏剧艺术理论，在编写抄写剧本的同时，对传统古装剧目进行了挖掘整理，使古老的戏剧艺术再现舞台，丰富了群众的精神生活。

多年前，笔者就听到《卖箩筐》剧



黄峻岭先生

目的逸闻轶事。为此，去年专访了郟县王集乡柴堂村82岁的县政协文史资料研究员张召先生。张召先生上世纪五六十年代是《河南日报》农村版的业余通讯员，谈到黄峻岭先生及其作品《卖箩筐》，他记忆犹新。据他回忆，剧本是黄峻岭先生于1962年冬、1963年春在柴堂村(原王集公社柴堂大队)体验生活时，以该村第二生产队社员杨树勋为原型写就的。该村位于郟县东南隅风景秀丽的北汝河畔，汝河滩涂盛产荆条，传统的编织技艺是一个村村民的主要副业。杨树勋有一手熟练的编箩筐技术，黄峻岭先生根据杨树勋等人物原型的故事情节，写下了《卖箩筐》剧本的初稿。

1963年秋，许昌地区组织各县市编创人员到许昌贺庄体验生活，黄峻岭和社员群众同吃、同住、同劳动，一起参加打菸(烟)、装炕等繁重的农活。秋后，编创人员集中到许昌戏剧院进行剧本创作。结合在许昌贺庄的实际体验，在许昌戏剧院时，黄峻岭

先生对原在柴堂村编写的《卖箩筐》剧本初稿又进行了细致的艺术再加工，《卖箩筐》剧本始得呈现于世人面前。

1964年2月，黄峻岭先生接到许昌专区通知，让他带着修改好的剧本赴许昌专区越调剧团排练演出。每次排练演出之后，省、地领导都会提出指导性的修改意见，剧本先后进行了10多次的认真修改，日趋完善至臻。当年4月，该剧目赴郑州参加了河南省现代戏剧观摩演出并获奖。中国文联主席林默涵对《卖箩筐》给予高度评价：“该剧以小见大，喜剧风格，情节动人，是为社会主义服务的一台好戏。”

随后，《光明日报》《河南日报》对该剧发表了评论，《卖箩筐》剧本刊登在国家级刊物《剧本》1964年第6期。之后，越调现代剧目《卖箩筐》与《夫妻俩》剧目被珠江电影制片厂选中并拍摄为戏曲艺术片，该片由我国著名电影艺术家陶金导演，著名戏曲表演艺术家毛爱莲担纲主演，于1965年4月组合拍成河南越调戏曲艺术片《山村新曲》，在全国公开发行放映。

《夫妻俩》《卖箩筐》两部小戏都由河南许昌专区越调剧团创作，影片中的两个小故事都是以歌颂农村中的社会主义新人为主题。两部小戏的剧情相比较，《卖箩筐》更受人们喜爱。这部戏主题鲜明，结构严谨，语言精练，人物生动，寓意深刻，妙趣横生。

1965年5月上旬，郑州召开河南省贫下中农代表会议，越调《卖箩筐》、豫剧《红灯记》《耕耘记》等剧目唱段被选为会议期间专题文艺节目。当年7月1日，中南五省的盛会“中南区戏剧观摩演出大会”在广州开幕。大会期间，珠江电影制片厂把新片《山村新曲》作为大会招待放映节目予以放映，得到中南

局各级领导和与会代表的重视和一致好评。

由此，越调《卖箩筐》一时家喻户晓。该剧目从诞生以来，以其独特的艺术魅力传唱不衰。其作品除电影外，还被省内外出版印刷成多种版本的剧本，如被河南省豫剧二团改编成豫剧，贵州省把该剧移植成地方戏花灯剧演出，中国唱片社将其灌制成唱片，上世纪八十年代以后它又被录制成录音磁带和电子音像在全国公开发行。

《卖箩筐》这一地方小戏其影响之大，在国内屈指可数，该剧本在中国戏剧艺术史上留下了浓墨重彩的一笔。



▲▼公开发行的唱片、VCD影碟



相关资料图片由作者提供